

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ОБЩЕСТВЕННЫМ (РОДИТЕЛЬСКИМ) КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА
ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ №84»

От 21.11 2024г.

Комиссия в составе

провела проверку столовой по следующим вопросам

(нужно отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). ✓
2. Контрольное взвешивание. ✓
3. Соблюдение цикличного меню. ✓
4. Контроль соблюдения норм питания. ✓
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. ✓
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания. ✓
7. Контроль ведения документации пищеблока. ✓
8. Контроль сертификации продукции. ✓
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей. ✓
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей. ✓
12. Контроль соблюдения графика работы столовой. ✓
13. Контроль ведения отчётной документации по организации питания обучающихся. ✓
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся. ✓
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой. ✓
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер. ✓
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах. ✓
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. ✓
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства. ✓
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников. *Проведена*




В результате проверки установлено (нужно подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объём выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Цикличное меню (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
4. Нормы питания (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/ иное)
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)

7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное)
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное)
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное)
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведётся/ не ведётся)
14. График питания обучающихся (имеется/не имеется)
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)
16. Температурном режиме холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное)

В результате проверки установлено:

Подписи членов комиссии:

/ Пункина А.А. 
/ Репенко В.Ю. 
/ Маргасова О.В. 

Работа столовой МБОУ СОШ №4 организована с соблюдением всех норм. Нарушений нет. Все санитарные требования работниками столовой выполняются.